Bedienungsanleitung

Gasgrill

Alabama

Santos Grills GmbH
Auf der Kaule 23–27
51427 Bergisch Gladbach
Telefon: 02204/306710
E-Mail: vertrieb@santosgrills.de
Internet: www.santosgrills.eu
Originalbedienungsanleitung
Sant-14367-DE, 1, de_DE

© Santos Grills GmbH 2010

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines **5**

2 Sicherheit **7**

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 7

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 7

2.3 Erste-Hilfe-Maßnahmen 10

3 Montage **11**

3.1 Gasgrill montieren 11

3.2 Batterie einsetzen 12

3.3 Gas anschließen 13

3.4 Dichtheitsprüfung 13

4 Bedienung **15**

4.1 Übersicht 15

4.2 Inbetriebnahme 16

4.3 Gasgrill zünden 17

4.4 Grill ausbrennen 23

4.5 Grillen 23

4.6 Grillen mit einem Rotisserie-Stab (optional) 26

4.7 Grillen mit Infrarot-Hinterbrenner (optional) 27

4.8 Seitenbrenner mit Kochstelle benutzen (optional) 27

4.9 Brenner ausschalten 28

4.10 Nach dem Grillen 28

5 Pflege und Lagerung **29**

5.1 Pflegehinweise Edelstahl 29

5.2 Reinigung Ihres Gasgrills 31

5.3 Lagerung Ihres Gasgrills 32

6 Praktische Ratschläge zum Grillen **33**

7 Probleme mit dem Grill **37**

7.1 Hilfestellung bei Problemen 37

7.2 Häufig gestellte Fragen 38

8 Entsorgung **41**

9 Garantiebedingungen **43**

1 Allgemeines

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Santos Gasgrill entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät und danken Ihnen für den Kauf.

Generelle Hinweise

Die Anleitung beschreibt die Bedienung Ihres Gasgrills. Je nach Ausführung Ihres Gasgrills sind einige der beschriebenen Ausstattungsmerkmale nicht im Lieferumfang enthalten.

Im Zuge ständiger Produktverbesserung behalten wir uns technische und gestalterische Änderungen vor.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Bewahren Sie die Anleitung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.
- Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Informieren Sie sich jährlich vor Beginn der Grillsaison über wichtige Informationen/Neuigkeiten zu Ihrem Grill auf der Internetseite des Herstellers (Adresse siehe Seite 2).
- Das Gerät darf nur im Haushalt für die private Nutzung eingesetzt werden. Es ist für eine gewerbliche Nutzung nicht geeignet.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG!
Warnt vor Gefahren, die zu lebensgefährlichen oder schweren Verletzungen führen können.

VORSICHT!
Warnt vor Gefahren, die zu leichten Verletzungen führen können.

HINWEIS!
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

2 Sicherheit

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise!

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Gasgrill ist ausschließlich zum Grillen und Garen von Speisen im Freien bestimmt.

Jede weitere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist untersagt. Insbesondere untersagt ist die Verwendung des Gasgrills in geschlossenen Räumen. Außer Gas dürfen keine anderen Brennstoffe verwendet werden. Der Brennraum muss frei von Fremdkörpern wie Steinen etc. sein. Der Grill darf baulich nicht verändert werden. Reparaturen oder in dieser Anleitung nicht beschriebene Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bestimmte Personengruppen

Wenn Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund von Unerfahrenheit und Unkenntnis das Gerät nicht sicher benutzen können, Zugang zu dem Gerät haben, besteht Lebensgefahr.

- Kinder oder Personen, die die Gefahren nicht einschätzen können, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie es unzugänglich auf.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Elektrischer Strom (nur Modelle mit Rotisserie-Stab)

Der Antrieb für den Rotisserie-Stab wird mit elektrischem Strom betrieben. Bei der Berührung von spannungsführenden Teilen (z. B. bei Beschädigung von Isolierungen) besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

- Fassen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen an.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen wollen, ziehen Sie immer direkt am Stecker. Ziehen Sie niemals am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht geknickt, eingeklemmt, überfahren wird oder mit Hitzequellen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sind.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Gerät von Regen und Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene elektrische Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.

- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel keine Stolperfalle darstellt.

Batterie

Die Zündelektrode wird mit einer Batterie betrieben. Bei falscher Handhabung von Batterien besteht Brand- und Explosionsgefahr.

- Sicherheitshinweise des Herstellers zum Umgang mit Batterien beachten.
- Batterien nicht ins Feuer werfen.

Flüssiggas

Das Gerät wird mit Flüssigpropangas betrieben. Durch Fehlbedienung oder defekte Leitungen können sich explosive Gasgemische bilden, die zu lebensgefährlichen Verletzungen führen können.

- Halten Sie stets einen geeigneten Feuerlöscher griffbereit.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Freien.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Spinnen und Insekten können sich in den Brennern einnisten und den Gasfluss blockieren. Halten Sie die Brenneröffnungen stets frei von Verunreinigungen (*Kapitel 5.2 „Reinigung Ihres Gasgrills“ auf Seite 31*).
- Schließen Sie niemals eine ungeregelte Flüssigpropangas-Flasche an Ihren Grill an. Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Druckminderer und Schläuche, die nicht länger als 1,5 m lang sind.
- Tauschen Sie den Druckminderer spätestens zwei Jahre nach Herstellung durch ein Neuteil aus.
- Die Flüssigpropangas-Flasche muss stets in vertikaler Position stehen.
- Verwenden Sie niemals eine verbeulte oder rostige Flüssigpropangas-Flasche.
- Bewahren Sie unbenutzte Flüssigpropangas-Flaschen nicht in der Nähe des Gasgrills auf.
- Bewahren Sie Flüssigpropangas-Flaschen während des Betriebes nicht im Unterschrank auf.
- Schließen Sie die Gaszufuhr am Ventil der Flüssigpropangas-Flasche, wenn der Gasgrill nicht benutzt wird.

Heiße Oberflächen und entzündliche Fettreste

Beim Betrieb des Gasgrills entstehen hohe Temperaturen. Die Nichtbeachtung der folgenden Hinweise kann zu Verbrennungen oder dem Ausbruch eines Feuers führen und somit zu schweren bis tödlichen Verletzungen oder zu Sachbeschädigungen führen!

- Lassen Sie den Grill im Betrieb nie unbeaufsichtigt.
- Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit angemessene Bekleidung. Das bedeutet: Keine lose Kleidung oder lose Ärmel, geschlossene Schuhe, lange Ärmel und Hosenbeine. Einige Synthetikgewebe sind hochentzündlich. Diese dürfen während des Grillens nicht getragen werden.

- Fett ist brennbar. Reinigen Sie den Grill, insbesondere die Fettauffangschale, regelmäßig um Fettreste zu entfernen (↬ *Kapitel 5.2 „Reinigung Ihres Gasgrills“ auf Seite 31*).
- Berühren Sie während des Grillens nicht das Grillgestell, den Brennrost und den Rotisserie-Stab (nur Modelle mit Rotisserie-Stab).
- Beugen Sie sich niemals über den offenen Grill. Die Flammen der Brenner sind an sonnigen Tagen nur schwer zu erkennen.
- Legen Sie den Boden der Grillschale niemals mit Alufolie, Sand oder einer Fett aufsaugenden Substanz aus, die den Fettfluss auf das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter verhindert.
- Verwenden Sie ausschließlich zum Grillen geeignete Gefäße und Behälter, entsprechend den Vorgaben des Herstellers, keine normalen Glas-, Glaskeramik- oder Steingutgefäße.
- Verwenden Sie keine verschlossenen Gefäße und Behälter, da diese durch Druckaufbau zerplatzen können.
- Gießen Sie kein Wasser über das Sichtfenster (nur Modelle mit Sichtfenster).

Hygiene

Der Umgang mit Lebensmitteln erfordert ganz besondere Beachtung der Hygiene. In Lebensmittelresten, die bei mangelhafter Reinigung zurückbleiben, können sich gefährliche Bakterienkulturen bilden. Diese können ernste Erkrankungen hervorrufen.

- Reinigen Sie alle Teile, die mit dem Grillgut in Berührung kommen können, nach jeder Benutzung gründlich (↬ *Kapitel 5 „Pflege und Lagerung“ auf Seite 29*).

Bei einem Defekt

Bei einem Defekt besteht Lebensgefahr und die Gefahr von Sachschäden, wenn das Gerät weiter betrieben wird.

- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät, ein Gerät mit einem defekten Kabel oder defekten Gasschläuchen/undichten Anschlussstellen.
- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr am Ventil der Flüssigpropangas-Flasche, wenn Sie Unregelmäßigkeiten bei der Gasverbrennung oder auffällige Geräusche feststellen.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes (nur Modelle mit Rotisserie-Stab) oder das Gerät selbst beschädigt wird, muss das Gerät durch unseren Kundendienst repariert werden.

2.3 Erste-Hilfe-Maßnahmen

Maßnahmen nach Einatmen von Gas

Hohe Gaskonzentrationen können zu Erstickung führen. Symptome können Verlust der Bewegungsfähigkeit und des Bewusstseins sein. Es besteht Lebensgefahr!

Niedrige Konzentrationen führen zu Schwindelgefühl, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsstörungen.

1. Bringen Sie das Opfer an die frische Luft.
2. Leiten Sie bei Atemstillstand künstliche Beatmung ein.
3. Verständigen Sie einen Arzt oder den Rettungsdienst.

Maßnahmen nach größeren Verbrennungen und Verbrühungen

Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schockes.

1. Sofort Rettungsdienst rufen!
2. Eventuellen Kleiderbrand sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.
3. Bei Verbrühungen Kleidung sofort entfernen. Bei Verbrennungen Kleidung am Körper lassen.
4. Mit kaltem Wasser so lange kühlen, bis der Schmerz nachlässt (mindestens 15 min).
5. Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut legen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreiecktuch fixieren.

Keine Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel oder Ähnliches verwenden!

Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen und Verbrühungen

1. Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen. Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht haftet.
2. Mit kaltem Wasser so lange kühlen, bis der Schmerz nachlässt (mindestens 15 min).
3. Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen. Nicht mit Pflaster oder Verband abdecken.

3 Montage

WARNUNG!
Schwere Sachschäden durch falsche Bauteile!
Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Bauteile.

VORSICHT!
Verletzungsgefahr durch schwere Bauteile!
Montieren Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen.

Auspacken

1. Entfernen Sie die an den Edelstahlteilen angebrachten Schutzfolien erst nach der Montage. So bleiben die empfindlichen Oberflächen länger geschützt.
2. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit.

Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial entsprechend den in Ihrem Land geltenden Vorschriften (↪ Kapitel 8 „Entsorgung“ auf Seite 41).

Sollten Sie einen Transportschaden bemerken, wenden Sie sich umgehend an unseren Kundendienst.

3.1 Gasgrill montieren

Benötigtes Werkzeug und Zubehör

Für die Montage benötigen Sie:

- Maulschlüssel
- Kreuzschraubendreher
- Zange
- eine Decke oder ein weiches Tuch

Standort

VORSICHT!
Verletzungsgefahr bei der Montage!
Ecken und Kanten der Bauteile sind scharf und sehr hart. Achten Sie darauf, dass Sie sich an den Kanten nicht schneiden. Gehen Sie vorsichtig vor.

HINWEIS!

Beschädigung von empfindlichen Oberflächen!

Ecken und Kanten können Kratzer verursachen. Halten Sie die Bauteile von empfindlichen Oberflächen fern.

Der sichere Betrieb des Gerätes setzt einen dem Gerät angemessenen Standort voraus.

- Das Gerät besitzt kein Zündsicherheitsventil und darf ausschließlich im Freien betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund, so dass es nicht wackeln oder umstürzen kann.
- Stellen Sie das Gerät nie in der unmittelbaren Nähe von wärmeempfindlichen Oberflächen sowie brennbaren Gegenständen oder Stoffen auf. Das Gerät muss mindestens 1 m Abstand zu Wänden bzw. zu Gegenständen haben. Der Bereich über dem Gerät muss vollkommen frei sein.

Die detaillierten Montageanweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der separaten Montageanleitung.

3.2 Batterie einsetzen

Für die elektrische Zündung des Grills muss eine Batterie vom Typ Mignon AA eingesetzt werden.

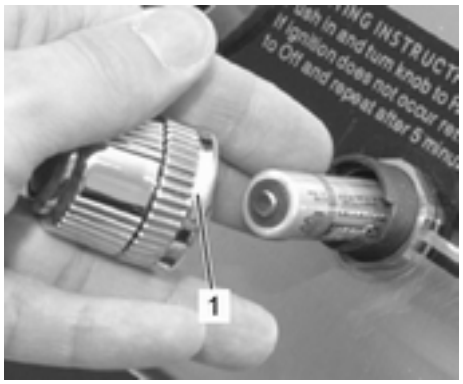

Abb. 1: Batterie einsetzen

1. Drehen Sie die Abdeckung des Batteriefachs (Abb. 1/1) nach links und schrauben Sie die Abdeckung ab.
2. Stecken Sie die Batterie mit der richtigen Orientierung in den Batterieschacht.
   ⇨ Der Pluspolkopf der Batterie zeigt aus dem Batteriefach heraus.
3. Schrauben Sie die Abdeckung wieder ein.

3.3 Gas anschließen

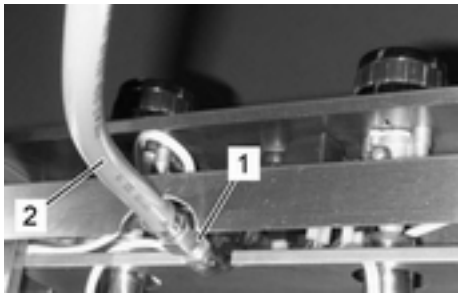

Abb. 2: Gasschlauch anschließen

1. Entfernen Sie den Stopfen von dem Gasanschluss (Abb. 2/1).
2. Schrauben Sie den Gasschlauch (Abb. 2/2) auf den Gasanschluss. Ziehen Sie die Mutter mit einem Maulschlüssel fest.

Der Schlauch darf hinter der Verschraubung nicht mehr wackeln.

Abb. 3: Flüssigpropangas-Flasche anschließen

3. Stellen Sie eine volle Flüssigpropangas-Flasche in Reichweite des Schlauchs ab. Achten Sie darauf, dass das Ventil (Abb. 3/1) der Flüssigpropangas-Flasche zugedreht ist.
4. Schrauben Sie das offene Ende des zuvor montierten Schlauchs (Abb. 3/3) am Druckminderer (Abb. 3/2) fest. Achtung, Linksgewinde! Ziehen Sie die Mutter mit einem Maulschlüssel fest.

WARNUNG!
Explosionsgefahr durch austretendes Gas!
Bei zu fest angezogener Überwurfmutter kann die Dichtung zerstört werden. Verwenden Sie zum Anziehen der Überwurfmutter kein Werkzeug.

5. Schrauben Sie die Überwurfmutter (Abb. 3/1) an den Gasanschluss der Flüssigpropangas-Flasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter handfest an.
6.

WARNUNG!
Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauchs!

Verlegen Sie den Gasschlauch so, dass er nicht mit heißen Oberflächen des Grills in Berührung kommen kann und keine Fette darauf tropfen können.

3.4 Dichtheitsprüfung

WARNUNG!
Explosionsgefahr durch austretendes Gas!
Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen.

Niemals eine Dichtheitsprüfung bei offener Flamme durchführen.

Obwohl alle Gasanschlüsse des Grills im Werk vor dem Versand auf Dichtheit überprüft werden, muss eine vollständige Gasdichtheitsprüfung vor der ersten Benutzung durchgeführt werden.

Zur Prüfung muss der Grill komplett montiert und die Flüssigpropangas-Flasche voll sein.

1. Bereiten Sie eine aus einem Teil Spülmittel und einem Teil Wasser bestehende Seifenlauge vor und füllen Sie diese in eine Sprühflasche.

   Alternativ können Sie auch Lecksuchspray verwenden.

2. Legen Sie eine Bürste oder einen Lappen bereit, um die Armaturen abzuwaschen.
3. Drehen Sie alle Gasregler auf die Brennerstellung "Off".
4. Drehen Sie das Ventil (Abb. 4/1) der Flüssigpropangas-Flasche auf.
5. Sprühen Sie alle Anschlüsse der Flüssigpropangas-Flasche bis hin zum Anschluss an das Rohr, das zu den Brennern führt, mit Seifenlauge ein. An undichten Stellen bilden sich Seifenblasen.
6. Drehen Sie das Ventil (Abb. 4/1) der Flüssigpropangas-Flasche zu.
7. Ziehen Sie undichte Armaturen fest.
8. Führen Sie die Überprüfung erneut durch, bis sich keine Blasen mehr bilden.
9. Sollten Sie Gasaustritte selbst nicht unterbinden können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Abb. 4: Ventil der Flüssigpropangas-Flasche

4 Bedienung

VORSICHT!
Verbrennungsgefahr am Grill!
Der Grill wird im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie Teile des Grills, insbesondere den Deckel, die Warmhalte-vorrichtung, Grillroste und den Rotisserie-Stab (nur Modelle mit Rotisserie-Stab) nur mit Topflappen oder Handschuhen an.

4.1 Übersicht

Geräteteile

Abb. 5: Übersicht Alabama

1 Unterschrank mit Schubladen
2 Seitenbrenner
3 Deckel mit Sichtfenster (optional) und Thermometer
4 Warmhalterost
5 Grillrost

Bedienknöpfe

Abb. 6: Bedienknöpfe Alabama

1–3 Gasregler für Hauptbrenner 1–3
4 Batteriefach mit Zündschalter
5–7 Gasregler für Hauptbrenner 5–7
8 Gasregler für Infrarot-Hinterbrenner (Back Burner, nur Modelle mit Infrarot-Hinterbrenner)
9 Gasregler für Seitenbrenner (Side Burner)

4.2 Inbetriebnahme

WARNUNG!

Explosionsgefahr durch Gasentweichung!

Stellen Sie vor dem Aufdrehen der Gasflasche stets sicher, dass alle Bedienknöpfe des Gasgrills in der Brennerstellung "Off" stehen.

Kontrollieren Sie Druckminderer und Schläuche vor jedem Gebrauch des Grills. Sollten Sie eine übermäßige Abnutzung oder Risse bzw. Einschnitte an einem Schlauch feststellen, müssen Sie diesen vor dem Gebrauch des Grills auswechseln.

Bevor Sie mit dem Grillen beginnen können, sind die folgenden Schritte notwendig:

1. Im Auslieferungszustand ist der Grill zum Schutz vor Korrosion leicht eingeölt. Entfernen Sie den Schutzfilm vor der ersten Benutzung mit einem weichen Schwamm und einer heißen Seifenlösung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Brenneröffnungen frei von Insekten und Spinnennetzen sind. Reinigen Sie die Brenneröffnungen ggf., wie im Abschnitt *Kapitel 5.2 „Reinigung Ihres Gasgrills“ auf Seite 31* beschrieben.
3. Reinigen Sie die Fettauffangschale und den Grillrost.
4. Drehen Sie alle Gasregler auf die Brennerstellung "Off".
5. Prüfen Sie alle Schläuche auf Beschädigungen. Ersetzen Sie beschädigte Schläuche sofort.

Abb. 7: Ventil der Flüssigpropangas-Flasche aufdrehen

6. Drehen Sie das Ventil (Abb. 7/1) der Flüssigpropangas-Flasche auf.

4.3 Gasgrill zünden

WARNUNG!

Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

Sollten Sie vor dem Zünden einen Gasgeruch feststellen, verwenden Sie den Grill nicht. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch (↬ *Kapitel 3.4 „Dichtheitsprüfung“ auf Seite 13*) und tauschen Sie defekte Teile aus.

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch Stichflammen!

Verwenden Sie zum Zünden des Grills keine Feuerzeuge oder Brandbeschleuniger.

Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den Grill.

WARNUNG!

Brandgefahr durch Gegenstände im Unterschrank des Grills!

Stellen Sie vor dem Zünden des Gasgrills sicher, dass sich im Schrank unter dem Grillgehäuse keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenstände befinden. Räumen Sie den Schrank im Zweifel leer.

HINWEIS!

Sachschäden durch zugesetzte oder falsch eingestellte Brenner!

Die Brennerflammen müssen eine bläuliche Färbung aufweisen und stabil ohne gelbe Spitzen oder übermäßige Geräuschentwicklung brennen, sie dürfen nicht hochschlagen. Sollte die Flamme nicht dieser Beschreibung entsprechen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Zünden mit Zündelektrode

Um einen Zündfunken zu erzeugen, gehen Sie wie folgt vor:

Abb. 8: Deckel öffnen

1. **WARNUNG!**

Explosionsgefahr bei geschlossenem Deckel!

Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills/des Seitenbrenners.

Abb. 9: Zündschalter drücken

2. Drücken Sie den Zündschalter ein (Abb. 9/1).

⇨ Sie hören den Zündfunken in regelmäßigen Abständen klicken.

Sollten Sie kein Klicken hören, ist die Batterie leer oder der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Gasregler wieder zu und beheben Sie den Fehler (↬ Kapitel 7 „Probleme mit dem Grill“ auf Seite 37).

Abb. 10: Gasregler aufdrehen

3.
- Wenn Sie die Hauptbrenner zünden wollen, drücken Sie fest auf den äußerst linken Gasregler und drehen Sie den Gasregler in die höchste Brennerstellung (Abb. 10/1).
- Wenn Sie den Seitenbrenner zünden wollen, drücken Sie fest auf den Gasregler des Seitenbrenners und drehen Sie den Gasregler in die höchste Brennerstellung (Abb. 10/1).

4. Halten Sie den Zündschalter nach dem Klicken weitere zwei Sekunden gedrückt, damit der Brenner zündet.

5. Prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat.

⇨ Es muss eine Flamme zu sehen sein.

6.

WARNUNG!
Explosionsgefahr durch Gasansammlung!

Sollte das Gas nicht zünden, drehen Sie den Gasregler des entsprechenden Brenners auf die Brennerstellung "Off" und warten Sie mindestens 5 Minuten, damit sich das im Grill befindliche Gas verflüchtigen kann, und versuchen Sie es erst dann erneut.

7. Wenn Sie die Hauptbrenner zünden, wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Brenner von links nach rechts.

Sollte das Gas auch nach mehreren Versuchen nicht zünden, können Sie es auch mit Streichhölzern anzünden (↬ „Zünden mit Streichhölzern“ auf Seite 20).

Eine Kurzanleitung zum Zündvorgang befindet sich in der Mitte des Bedienpanels, zwischen den linken und rechten Bedienknopfblöcken.

Zünden mit Streichhölzern

Zum Zünden mit Streichhölzern benötigen Sie extralange Streichhölzer, mit denen Sie die Brenner durch das Gitter hindurch erreichen.

Abb. 11: Deckel öffnen

1.

WARNUNG!
Explosionsgefahr bei geschlossenem Deckel!

Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills/des Seitenbrenners.

Abb. 12: Gasregler aufdrehen

2.
- Wenn Sie die Hauptbrenner zünden wollen, drücken Sie fest auf den äußerst linken Gasregler und drehen Sie den Gasregler in die höchste Brennerstellung (Abb. 12/1).
- Wenn Sie den Seitenbrenner zünden wollen, drücken Sie fest auf den Gasregler des Seitenbrenners und drehen Sie den Gasregler in die höchste Brennerstellung (Abb. 12/1).

3. Warten Sie ca. 5 Sekunden, damit sich das Gas verteilen kann.

4. Entzünden Sie das Streichholz und führen Sie es durch die Brennerabdeckungen an den Brenner.

5. Prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat.

⇨ Es muss eine Flamme zu sehen sein.

6.

WARNUNG!
Explosionsgefahr durch Gasansammlung!

Sollte das Gas nicht zünden, drehen Sie den Gasregler des entsprechenden Brenners in die Position "Off" und warten Sie mindestens 5 Minuten, damit sich das im Grill befindliche Gas verflüchtigen kann, und versuchen Sie es erst dann erneut.

7. Wenn Sie die Hauptbrenner zünden, wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Brenner von links nach rechts.

Infrarot-Hinterbrenner zünden (nur Modelle mit Infrarot-Hinterbrenner)

WARNUNG!
Explosionsgefahr durch den gleichzeitigen Einsatz von Infrarot- und Hauptbrennern!
Verwenden Sie den Infrarot-Hinterbrenner niemals zusammen mit den Hauptbrennern.

HINWEIS!
Beschädigung der Grillroste durch den Infrarot-Hinterbrenner!
Entfernen Sie vor Einsatz des Infrarot-Hinterbrenners immer den Warmhalterost.

Abb. 13: Deckel öffnen

1. **WARNUNG!**
Explosionsgefahr bei geschlossenem Deckel!

Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills.

Abb. 14: Zündschalter drücken

2. Drücken Sie den Zündschalter ein (Abb. 14/1).

⇨ Sie hören den Zündfunken in regelmäßigen Abständen klicken.

Sollten Sie kein Klicken hören, ist die Batterie leer oder der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Gasregler wieder zu und beheben Sie den Fehler (↬ Kapitel 7 „Probleme mit dem Grill“ auf Seite 37).

Abb. 15: Gasregler aufdrehen

3. Drücken Sie fest auf den Gasregler für den Infrarot-Hinterbrenner und drehen Sie den Gasregler in die höchste Brennerstellung (Abb. 15/1).
4. Halten Sie den Gasregler mindestens 25 Sekunden gedrückt.

Abb. 16: Fläche des Infrarot-Hinterbrenners

⇨ Bei der Zündung des Infrarot-Hinterbrenners sehen Sie ein Flammenband, das sich von links nach rechts über die Fläche des Infrarotbrenners (Abb. 16/1) bewegt. Der Brenner ist ordnungsgemäß gezündet, wenn die gesamte Keramikfläche entflammt ist.

5. Lassen Sie den Gasregler los und prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat.

Wenn der Infrarot-Hinterbrenner eine gewisse Zeit nicht benutzt wurde, müssen Sie einige Sekunden warten, bis die Zuleitung mit Gas gefüllt ist.

⇨ Die Oberfläche des Infrarot-Hinterbrenners muss rot glühen.

6. **WARNUNG!**
Explosionsgefahr durch Gasansammlung!

Sollte das Gas nicht zünden, drehen Sie den Gasregler des entsprechenden Brenners in die Position "Off" und warten Sie mindestens 5 Minuten, damit sich das im Grill befindliche Gas verflüchtigen kann, und versuchen Sie es erst dann erneut.

Sollte das Gas auch nach mehreren Versuchen nicht zünden, können Sie es auch mit Streichhölzern anzünden. Beachten Sie hierfür die Hinweise im Abschnitt „Zünden mit Streichhölzern“ auf Seite 20.

4.4 Grill ausbrennen

Um alle Gerüche und Fremdstoffe zu eliminieren, muss der Grill vor der Erstbenutzung "ausgebrannt" werden.

Abb. 17: Bedienknöpfe der Hauptbrenner

1. Drehen Sie die Gasregler der Hauptbrenner (Abb. 17/1–6) auf die höchste Brennerstellung.
2. Lassen Sie den Grill 15 Minuten bei geschlossenem Deckel ausbrennen.
3. **VORSICHT!**
   Verbrennungsgefahr am Grillgehäuse!

   Drehen Sie nach dem "Ausbrennen" alle Gasregler in die Brennerstellung "Off" und warten Sie mindestens weitere 15 Minuten, bis sich der Grill abgekühlt hat, bevor Sie den Deckel öffnen.

4.5 Grillen

WARNUNG!
Explosionsgefahr durch Gasansammlung!
Beim Einsatz von Pfannen und einer Steakplatte kann es zum Ersticken der Grillflamme und zum Austritt von unverbranntem Gas kommen.

Niemals die gesamte Grillfläche mit Pfannen belegen. Bei Verwendung einer Steakplatte muss mindestens ein Grillrost im Grill verbleiben.

VORSICHT!
Verbrennungsgefahr durch starkes Erhitzen!
Wenn der Grill bei geschlossenem Deckel länger als 15 Minuten auf der höchsten Brennerstellung betrieben wird, können sich Teile des Grills stark erhitzen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen. Den Grill nie länger als 15 Minuten auf der höchsten Brennerstellung betreiben. Danach den Deckel öffnen oder die Gasregler in die niedrigste Brennerstellung bringen.

Beim Einsatz einer Steakplatte oder einer Edelstahlpfanne darf der jeweilige Brenner unter der Steakplatte oder der Edelstahlpfanne ausschließlich auf der niedrigsten Brennerstellung betrieben werden.

Die Steakplatte und verwendete Pfannen müssen stets einen Mindestabstand von 2 cm zu allen Seitenwänden des Grills aufweisen.

Der Grill ist zum effektiven Grillen ohne Lavasteine oder Briketts jeder Art bestimmt. Die Hitze wird durch die sich oberhalb jedes Brenners befindenden Brennerabdeckungen abgestrahlt.

Die vom Grill herabtropfenden Fette und Säfte können das kurzzeitige Auftreten von Flammen hervorrufen. Da dieses Aufflammen für den gewünschten, typischen Grillgeschmack sowie die entsprechende Farbe sorgt, sollte es in gewissem Maße zugelassen werden.

Das unkontrollierte Aufflammen kann das Grillgut jedoch ruinieren.

Abb. 18: Grillen

1. Zünden Sie den Grill an (↳ *Kapitel 4.3 „Gasgrill zünden“ auf Seite 17*).
2. Schließen Sie zum Vorheizen den Grilldeckel.
3. Drehen Sie alle Gasregler auf die höchste Brennerstellung und heizen Sie den Grill maximal 5 Minuten lang vor.
4. **VORSICHT!**
   Verbrennungsgefahr am Deckel!

   Öffnen Sie den Deckel des vorgeheizten Grills langsam und halten Sie den Kopf nicht direkt über den Grill.
5. Legen Sie das Grillgut auf den Grill.

Abb. 19: Temperatur einstellen

6. Bewegen Sie den Gasregler zwischen der höchsten und der niedrigsten Brennerstellung hin und her (Abb. 19/Pfeile), um die gewünschte Temperatur einzustellen, und grillen Sie das Grillgut nach Belieben.

Abb. 20: Thermometer

Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, können Sie die Temperatur des Grillraums am Thermometer ablesen. Damit das Grillgut nicht verdirbt, sollte die Temperatur 250 °C nicht überschreiten.

Warmhalterost verwenden

Der Warmhalterost dient zum Warmhalten der gegrillten Speisen.

Abb. 21: Warmhalterost einhängen

Hängen Sie diesen Rost an die Rückseite des Grillgeräts über den Brennern auf.

4.6 Grillen mit einem Rotisserie-Stab (optional)

VORSICHT!
Verbrennungsgefahr am Rotisserie-Stab!
Der Rotisserie-Stab wird sehr heiß. Nehmen Sie den Rotisserie-Stab nach dem Grillen mit Topflappen oder Handschuhen mit Hilfe des beiliegenden Griffs aus der Halterung.

Abb. 22: Grillen mit dem Rotisserie-Stab

Mit dem Rotisserie-Motor können Fleischstücke mit einem Gewicht von bis zu 6 kg gedreht werden.

1. Stecken Sie das Grillgut auf den Rotisserie-Stab.

Für ein gutes Grillergebnis muss das Grillgut mittig und gleichmäßig verteilt auf dem Rotisserie-Stab befestigt werden.

2. **WARNUNG!**
Vergiftungsgefahr durch Kunststofffäden!

Umwickeln Sie das Grillgut mit Fleischfäden, um lockere Teile zusammenzuhalten. Verwenden Sie keine Nylon- oder Kunststofffäden.

3. Setzen Sie den Rotisserie-Stab in den Drehmotor ein.

Es ist normal, dass die Aufsteckvorrichtung sich beim Zubereiten größerer Fleischstücke biegt. Gegebenenfalls müssen die Grillroste für größere Fleischstücke entfernt werden.

4. Stecken Sie den Netzstecker des Rotisserie-Antriebs ein.

4.7 Grillen mit Infrarot-Hinterbrenner (optional)

WARNUNG!

Explosionsgefahr durch falsche Brennerstellung!

Betreiben Sie den Infrarot-Hinterbrenner ausschließlich in der höchsten Brennerstellung. Ansonsten besteht Explosionsgefahr durch eine erloschene Flamme und unverbrannt ausströmendes Gas.

Mit dem Infrarot-Hinterbrenner gelingen geschmackvolle und saftige Mahlzeiten. Seine Position an der Rückseite des Grills ermöglicht den Einsatz von Abtropfpfannen zum Auffangen der austretenden Flüssigkeit zum Begießen des Grillguts und dem Herstellen von Saucen. In Verbindung mit dem Drehgrill (optional) begießt sich das Grillgut selbst. Um den Inhalt der Abtropfpfanne weiter zu verfeinern, können Sie Kräuter, Zwiebeln oder andere Gewürze Ihrer Wahl hinzugeben.

Der Infrarot-Hinterbrenner arbeitet mit Infrarotlicht, das für eine intensive Strahlungshitze sorgt. Diese intensive Hitze kann hervorragend zum schnellen Anbraten im eigenen Saft genutzt werden. Alle Nährstoffe bleiben erhalten.

Die besten Grillergebnisse werden erzielt, wenn der Deckel bei Einsatz des Drehgrills geschlossen bleib.

4.8 Seitenbrenner mit Kochstelle benutzen (optional)

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr durch geschlossenen Deckel!

Schließen Sie nicht den Deckel des Seitenbrenners, so lange der Seitenbrenner noch brennt.

VORSICHT!

Verletzungsgefahr und Sachschäden durch zu kleine Töpfe!

Verwenden Sie ausschließlich Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 20 cm und 26 cm.

4.9 Brenner ausschalten

Abb. 23: Gasregler zudrehen

→ Drehen Sie zum Ausschalten eines Brenners den Gasregler auf die Brennerstellung "Off" (Abb. 23/1).

4.10 Nach dem Grillen

Abb. 24: Ventil der Flüssigpropangas-Flasche zudrehen

1. → Schalten Sie alle Brenner aus.
2. → Drehen Sie das Ventil (Abb. 24/1) der Flüssigpropangas-Flasche zu.
3. → Lassen Sie den Grill abkühlen.
4. → Reinigen Sie alle Teile, die durch Fett etc. verschmutzt wurden, gründlich (↳ *Kapitel 5.2 „Reinigung Ihres Gasgrills“ auf Seite 31*).
5. → Stellen Sie den gereinigten Grill an einem geeigneten Ort ab (↳ *Kapitel 5.3 „Lagerung Ihres Gasgrills“ auf Seite 32*).

5 Pflege und Lagerung

5.1 Pflegehinweise Edelstahl

Allgemein

Edelstahl ist für seine Fähigkeit bekannt, eine glatte, saubere Oberfläche zu haben, die Rost und Zersetzung widersteht. Dennoch können Verschmutzungen und Ablagerungen den Edelstahl gefährden und somit Rost und Korrosion verursachen. Edelstahl lässt sich leicht reinigen und verschleißt wenig durch übermäßige Reinigung, wenn man bestimmte Regeln beachtet.

Fettiges oder schmutziges Wasser, Reste von Putzmittel oder Essensreste auf der Oberfläche des Edelstahls können diesen beschädigen.

Jeder Edelstahl rostet, wenn er Kontakt mit Metallen hat, dies gilt auch für den hier verwendeten V4A.

Im Rahmen von Reinigung, z. B. durch Schleif- oder Schneidarbeiten an Stahl, entstehen feine Eisenpartikel, die sich auf der Oberfläche von Edelstahl ablagern können. Sie müssen umgehend entfernt werden, da sie die Passivschicht des Edelstahls durchdringen und Korrosion verursachen können.

Durch Beschädigungen der Oberfläche kann auch Edelstahl rosten. Hier ist eine schnelle Abhilfe gefragt, um die Ausbreitung des Rostes zu vermeiden.

Pflege- und Reinigungshilfsmittel

Ein gut sortiertes Pflege- und Reinigungsset besteht aus:

- ölhaltiger Edelstahlpflege
- Lappen
- einem Schwamm (Achtung: Kein Scheuerschwamm oder Stahlwolle!)
- einer Nylonbürste für mustergewalzte Oberflächen
- einem speziellen Edelstahlgrillreiniger oder einem anderen, geeigneten Reinigungsmittel
- einer Flasche entmineralisiertem Wasser

Zur Reinigung besonders geeignet sind sogenannte ferritfreie Reinigungsschwämme oder spezielle Reinigungsmittel. Sie helfen aber nur, wenn noch keine Schädigung der Edelstahloberfläche eingetreten ist.

Allgemeine Reinigungshinweise

- Wasser und ein Tuch

Die tägliche Reinigung sollte mit warmem Wasser und einem Tuch ausgeführt werden. Benutzen Sie einen guten Grillreiniger. Das ist die am wenigsten riskante Option, um Edelstahl zu reinigen. Benutzen Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein Stück Stoff, um Wasserflecken zu vermeiden. Polieren Sie immer in Richtung der Maserung.

- Mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein Tuch

Um kraftvoller zu reinigen, benutzen Sie warmes Wasser und Spülmittel. Das ist die sicherste Methode, ohne den Edelstahl zu beschädigen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche gründlich klargespült ist, um Flecken und Spritzern vorzubeugen. Immer mit einem Tuch trockenreiben, um Wasserflecken zu vermeiden, die durch die Mineralien im Wasser entstehen können.

Je nachdem welche Oberfläche der Edelstahl hat, kann es durch aggressive Reinigungsmittel zu Kratzern kommen. Stumpfe Oberflächen sind weniger empfindlich als hoch polierte Oberflächen oder gespiegelte Oberflächen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, um welche Oberfläche es sich handelt, dann testen Sie das Reinigungsmittel an einer versteckten Stelle.

Vergessen Sie nicht, nachzuspülen und abzutrocknen.

Starke ölige und fettige Verschmutzungen

Führen Sie die Reinigung am besten mit einem alkoholhaltigen Reinigungsmittel wie Spiritus oder Aceton in mehreren Durchgängen mit einem sauberen Tuch durch und entfernen Sie die Reiniger rückstandsfrei.

Benutzen Sie keine chlorhaltigen Reiniger.

Edelstahl und Chlor sind keine gute Kombination. Halten Sie Chlor fern von Edelstahl!

Benutzen Sie keine Stahlwolle (AKO-Pads) oder eine Drahtbürste.

Diese Produkte hinterlassen kleine Partikelchen auf der Edelstahlfläche, zwangsläufig beginnen diese Partikelchen auf der Edelstahlfläche zu rosten. Sie hinterlassen zudem Kratzer auf dem Edelstahl.

Hartnäckige Rückstände

Wenn Sie alle Regeln befolgen und trotzdem einige Flecken und Spritzer haben, könnte dies am Wasser liegen und nicht am Reinigungsmittel. Hartes Wasser kann Flecken und Spritzer auf Edelstahlflächen verursachen.

Außenflächen brauchen natürlich mehr Pflege als Innenflächen.

Nach jeder Reinigung ist es sinnvoll, Ihre kompletten Edelstahlflächen (außen und innen) mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege einzureiben!

Benutzen Sie zur Pflege von Innenflächen im Grillbereich nur lebensmittelechte Öle.

5.2 Reinigung Ihres Gasgrills

WARNUNG!

Explosionsgefahr durch Gasaustritt!

Drehen Sie für alle Reinigungsarbeiten die Gaszufuhr am Ventil der Flüssigpropangas-Flasche ab.

WARNUNG!

Lebensgefahr durch elektrischen Schlag (nur Modelle mit Rotisserie-Stab)!

Ziehen Sie zum Reinigen den Netzstecker des Rotisserie-Antriebes.

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

VORSICHT!

Verletzungsgefahr an scharfen Ecken und Kanten!

Im Inneren des Geräts befinden sich scharfe Ecken und Kanten. Achten Sie darauf, dass Sie sich an den Kanten nicht schneiden.

HINWEIS!

Sachschäden durch falsche Reinigung!

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals eine Drahtbürste oder ähnliche Werkzeuge. Ausschließlich Messingbürsten sind zur Reinigung gestattet.

Verwenden Sie zur Reinigung keinen Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger.

Reinigen Sie den Gasgrill regelmäßig. Altes Fett kann durch die Fettsäuren Korrosion verursachen.

1. Brennen Sie den Grill nach jeder Benutzung aus, um Ablagerungen und Gerüche zu eliminieren (↳ *Kapitel 4.4 „Grill ausbrennen“ auf Seite 23*).
2. Reinigen Sie die festen Gehäuseteile.
3. Reinigen Sie die Grillroste und alle abnehmbaren Teile (außer den Rotisserie-Antrieb bei entsprehend ausgeführten Modellen).
4. Reinigen Sie den Innenraum.
5. Reinigen Sie auch die Fettauffangschale unter dem Grill besonders gründlich, um Brände durch Fettreste zu vermeiden.
6. Entfernen Sie hartnäckige Essensreste mit einem Schaber und einer Fiber- oder Messingbürste.
7. Reinigen Sie den Rotisserie-Antrieb (nur Modelle mit Rotisserie-Stab) lediglich mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
8. Reinigen Sie die Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft und einem weichen Lappen. Achten Sie vor allem darauf, dass die Brenner frei von Insekten und Spinnennetzen sind.
9. Reinigen Sie den Grilldeckel mit Küchenpapier. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem feuchten Tuch und handelsüblichen, nicht scheuernden und nicht aggressiven Reinigungsmitteln.
10. Trocknen Sie alle gereinigten Teile gut ab.
11. Lassen Sie die Teile und das Gerät mindestens 8 Stunden offen trocknen, bevor Sie sie längere Zeit lagern.

5.3 Lagerung Ihres Gasgrills

Lagerung Ihres Gasgrills nach jedem Gebrauch

- Decken Sie das Gerät mit einer geeigneten Abdeckhaube ab.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, vor Witterungseinflüssen geschützten Ort auf.

Einlagerung Ihres Gasgrills nach der offiziellen Grillsaison

- Lagern Sie Ihren Gasgrill in einem trockenen, geschlossenen Raum und reiben Sie ihn komplett mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege ein. Kanten, Ecken und Löcher sind besonders schutzbedürftig.
- Decken Sie Ihren Grill mit einer Baumwolldecke oder Ähnlichem ab. Stülpen Sie eine regendichte Plane, Folie oder Ähnliches darüber.

6 Praktische Ratschläge zum Grillen

Die nachstehenden Anregungen und Ratschläge zum Grillen sollen Sie in die Lage versetzen, Ihren Grill möglichst optimal zu nutzen. Zu berücksichtigen ist jedoch, dass letztendlich der Benutzer selbst die Garzeiten und die Heizleistungen nach seinem Geschmack wählen muss.

Direktes Grillen

Beim direkten Grillen werden das Fleisch oder das Gemüse direkt auf dem Rost gegrillt, unter dem der Brenner eingeschaltet ist.

Indirektes Grillen

Beim indirekten Grillen werden das Fleisch oder das Gemüse durch die Wärme benachbarter Brenner gegrillt. Der Brenner unter dem Rost, auf dem das Fleisch oder das Gemüse liegen, ist nicht eingeschaltet.

Beim indirekten Grillen muss der Deckel geschlossen bleiben. Er darf nur geöffnet werden, wenn die Temperatur 250 °C überschreitet. Er kann dann nach rund 5 Minuten wieder geschlossen werden.

Es empfiehlt sich, Wasser in die Tropfschalen zu geben, damit die Garung sanfter erfolgt. Außerdem erleichtert dies die Reinigung nach dem Gebrauch des Grills.

Fleisch

Zum Grillen von Fleisch jeder Art empfiehlt sich das Vorheizen der Roste bei geschlossenem Deckel in der höchsten Brennerstellung für maximal 5 Minuten. Bei Fleischstücken geringer Dicke (Rostbraten, Bauchspeckscheiben, Rippen usw.) empfiehlt es sich, nur kurz (rund 2 bis 3 Minuten) vorzuheizen. Bei dickeren Fleischstücken (Braten, ganzes Hähnchen usw.) sollte man die maximale Vorheizzeit von maximal 5 Minuten wählen. In beiden Fällen muss der Deckel beim Vorheizen geschlossen sein.

Direktes Grillen

Allgemein müssen die Brenner zum direkten Grillen von Fleisch auf die höchste Brennerstellung eingestellt werden. Dabei muss der Deckel stets geöffnet sein.

Die Grilldauer variiert in Abhängigkeit von der Dicke des Grillguts und vom persönlichen Geschmack.

Ein gutes Ergebnis erzielt man, wenn man mit maximaler Heizleistung anbrät und anschließend die Brenner mit den Schaltern auf eine mittlere bis kleine Heizleistung einstellt, damit das Fleisch innen gut durchgart, ohne außen anzubrennen.

Es ist völlig normal, dass es beim Grillen vor allem von Schweinefleisch (also fettem Fleisch) zum Aufflammen durch das abtropfende Fett kommt. Es genügt, das Grillgut an eine andere Stelle auf dem Rost zu schieben. Es empfiehlt sich daher, den Rost nicht vollständig mit Grillgut zu füllen.

Indirektes Grillen

Nach dem Vorheizen mit Brennern in Großstellung und bei geschlossenem Deckel müssen Sie das Fleisch auf den Rost neben dem Rost legen, dessen Brenner eingeschaltet ist. Der Vorteil des indirekten Grillens besteht darin, dass das Grillgut sanfter gegart wird. Beginnen Sie die Garung mit kleiner Hitze und erhöhen Sie die Heizleistung dann allmählich.

Selbstverständlich verlängert sich die Grilldauer im Vergleich zum direkten Grillen beträchtlich, doch ist ein optimales Ergebnis garantiert.

Das indirekte Grillen empfiehlt sich für dicke Fleischstücke, wie zum Beispiel Braten, ganze Hähnchen, Lamm oder besonders dickes und/oder fettes Grillgut, das beim direkten Grillen wegen des auf die feuerfesten Steine abtropfenden Fettes besonders hohe Flammen verursachen kann.

Fisch

Zum Grillen von Fisch jeder Art empfiehlt sich das Vorheizen der Roste bei geschlossenem Deckel in der höchsten Brennerstellung für maximal 2 bis 3 Minuten.

Direktes Grillen

Allgemein müssen die Brenner zum direkten Grillen von Fisch auf die mittlere oder kleinste Brennerstellung eingestellt werden. Dabei muss der Deckel stets geöffnet sein.

Die Grilldauer variiert in Abhängigkeit von der Dicke des Grillguts und vom persönlichen Geschmack.

Indirektes Grillen

Nach dem Vorheizen mit Brennern in Großstellung und bei geschlossenem Deckel, schalten Sie die Brenner in Kleinstellung und legen Sie den Fisch auf den Rost neben dem Rost, dessen Brenner eingeschaltet ist. Führen Sie die Garung in der mittleren Brennerstellung zu Ende.

Selbstverständlich verlängert sich die Grilldauer im Vergleich zum direkten Grillen, doch ist ein optimales Ergebnis garantiert.

Gemüse

Auch zum Grillen von Gemüse sollte man das Grillgerät wie beim Fleisch mit maximaler Heizleistung und geschlossenem Deckel vorheizen. In diesem Fall darf jedoch stets maximal 2 bis 3 Minuten vorgeheizt werden.

Direktes Grillen

Schalten Sie nach dem Vorheizen die Brenner in Kleinstellung und legen Sie das Gemüse auf den Rost. In Anbetracht der Art des Grillguts sollten Sie die Garung mit kleiner Hitze zu Ende führen.

Belegung der Grillfläche

Es darf nicht die gesamte Grillfläche mit Steakplatten, Pfannen etc. belegt werden. Beim Einsatz von mehreren Pfannen und einer Steaktplatte kann es zum Ersticken der Grillflamme und dem Austritt von unverbranntem Gas kommen.

Es muss immer zu allen Seitenwänden des Grills ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden. Es muss immer ein Grillrost im Grill verbleiben. Sonst besteht die Gefahr des Überhitzens des Gasgrills.

7 Probleme mit dem Grill

WARNUNG!

Lebensgefahr durch elektrischen Schlag (nur Modelle mit Rotisserie-Stab)!

Ziehen Sie den Netzstecker des Rotisserie-Antriebes, bevor Sie mit der Fehlerbehebung beginnen.

WARNUNG!

Explosionsgefahr durch Gasaustritt!

Drehen Sie die Gaszufuhr am Ventil der Flüssigpropangas-Flasche ab, bevor Sie mit der Fehlerbehebung beginnen.

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie mit der Behebung von Fehlern beginnen.

7.1 Hilfestellung bei Problemen

Bevor Sie das Gerät an den Kundendienst einschicken, überprüfen Sie anhand der folgenden Tabelle, ob Sie den Fehler selbst beseitigen können.

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe
Brenner zündet nicht	Die Flüssigpropangas-Flasche ist leer.	Neue Flüssigpropangas-Flasche anschließen.
	Ventil der Flüssigpropangas-Flasche ist geschlossen.	Ventil öffnen.
	Gasregler sind geschlossen.	Gasregler öffnen.
	Zündelektrode ist fehlerhaft.	Grill mit Streichhölzern anzünden. Bei Bedarf Zündelektrode durch den Kundendienst überprüfen lassen.
	Brenner ist verstopft, sitzt falsch.	Brenner auf Verschmutzung durch Insekten und Spinnennetze kontrollieren und ggf. reinigen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen.
	Flüssigpropangas-Flasche ist nicht richtig angeschlossen.	Anschluss kontrollieren und ggf. noch einmal neu anschließen.

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe
Feuer am Gasregler/ Gelbe Flamme am Brenner	Brenner ist verstopft oder defekt.	Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen.
Flamme erlischt bei niedrigster Brennerstellung	Brenner ist verstopft oder defekt.	Brenner auf Verschmutzung durch Insekten und Spinnennetze kontrollieren und ggf. reinigen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen.
Grill ist zu heiß.	Gasregler ist zu hoch eingestellt.	Gasregler niedriger einstellen.
	Überschüssiges Fett verbrennt.	Grill reinigen.
	Druckminderer ist defekt.	Druckminderer ersetzen.
Starke Rauchentwicklung	Grill ist zu heiß.	Gasregler herunterdrehen. Grilldeckel öffnen.
	Fett verbrennt im Grillraum.	Fettes Grillgut vermeiden. Grill reinigen.

7.2 Häufig gestellte Fragen

Kann ich meinen Grill von Flüssigpropangas auf Erdgas umstellen?

Nein, Ihr Gasgrill wurde nach genauen technischen Spezifikationen hergestellt und für den Betrieb mit Flüssigpropangas zertifiziert. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Umbausätze nicht erhältlich. Jeder Versuch, den Grill umzubauen, führt zum Verlust der Garantieansprüche.

Wodurch können die Grillteile rosten und in welcher Weise werden die Grillmaterialien dadurch beeinflusst?

Ein vorzeitiges Rosten von Grillteilen kann auf die Verwendung falscher Reinigungsutensilien zurückgeführt werden. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt ↬ *Kapitel 5 „Pflege und Lagerung“ auf Seite 29*, um eine vorzeitige Rostbildung zu vermeiden.

Ansonsten ist das Rosten ein natürlicher Oxidationsprozess und kann auf Teilen aus Gusseisen oder Stahl auftreten. Der Rost hat kurzfristig gesehen keine Auswirkung auf die Leistungsfähigkeit Ihres Grills. Witterung und extreme Hitze können zur farblichen Veränderung des Edelstahldeckels führen. Diese Verfärbung stellt keinen Herstellungsfehler da.

Wodurch wird die Verfärbung des Edelstahls verursacht?

Witterung und extreme Hitze können bewirken, dass der Grilldeckel aus Edelstahl mit der Zeit leicht bräunlich wird. Diese Erscheinung sollte nicht mit Rost verwechselt werden und ist kein Produktfehler. Die während des Herstellungsprozesses der Edelstahldeckel verwendeten Maschinenöle sowie Kochöle und ein schmutziger Grilldeckel können ebenfalls zur Verfärbung beitragen, wenn der Deckel nicht vor dem Gebrauch gereinigt wird. Die regelmäßige Beseitigung von Schmutz, Fett und Ölen verhindert die Verfärbung des Deckels.

Mein Grill hat eine niedrige Flamme und lässt sich manchmal nicht entzünden. Was kann der Grund sein?

Das vollständige oder zu schnelle Öffnen des Gasflaschenventils bewirkt, dass die Sicherheitsvorrichtungen des Druckminderers die Gaszufuhr sperren. Wenn Sie den Brenner immer so weit von der Brennstoffquelle entfernt wie möglich anzünden, tragen Sie dazu bei, Luftlöcher aus dem Verteiler zu beseitigen.

Führen Sie den folgenden Vorgang jedes Mal durch, wenn eine neue Flüssigpropangas-Flasche an Ihren Grill angeschlossen wird.

1. Drehen Sie alle Gasregler auf die Brennerstellung "Off".
2. Drehen Sie das Ventil der Flüssigpropangas-Flasche zu.
3. Schrauben Sie den Druckminderer von der Flüssigpropangas-Flasche ab.
4. Lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang stehen.
5. Schließen Sie dann den Druckminderer erneut an.
6. Öffnen Sie den Grilldeckel oder den Seitenbrennerdeckel.
7. Drehen Sie das Ventil der Flüssigpropangas-Flasche langsam auf und zünden Sie den Brenner erneut.

Manchmal ist ein Brummen aus dem Druckminderer zu hören. Wodurch wird dieses Geräusch verursacht?

Der normale Gasfluss durch Druckminderer und Schlauch kann ein brummendes Geräusch erzeugen. Ein leises Brummen ist vollkommen normal und beeinträchtigt den Betrieb des Grills in keiner Weise. Sollte das Brummen jedoch übermäßig laut sein, so müssen Sie Luft aus der Gasleitung ablassen oder das Überlaufventil des Reglers, wie oben beschrieben, zurücksetzen.

8 Entsorgung

Wenn das Gebrauchsende erreicht ist, insbesondere, wenn Funktionsstörungen auftreten, entsorgen Sie das Gerät entsprechend den in Ihrem Land geltenden Umweltvorschriften.

- Den Grill als Altmetall.
- Den Rotisserie-Antrieb (optional) als Elektromüll.
- Leere Flüssigpropangas-Flaschen an den entsprechenden Rückgabestellen.
- Batterien an den entsprechenden Rückgabestellen.

Wenden Sie sich für Ratschläge bezüglich des Recyclings an Ihre Kommunalbehörde oder an unseren Kundendienst.

9 Garantiebedingungen

Wir übernehmen für 2 Jahre die Gewährleistung auf Funktion des Gerätes. Voraussetzung für die Gewährleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Gerätes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.